



UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELLA VALSESIA

Corso Roma, 35 - 13019 Varallo (VC) tel. 0163 51555 – 53800 fax 0163 52405
e mail: info@unionemontanavalsesia.it Cod. fisc. 82003830021

STAZIONE UNICA APPALTANTE

**VERBALE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA
DELL’INFANZIA, PRIMARIA E ASILO NIDO COMUNALE DI VARALLO.
PERIODO: SETTEMBRE 2021-LUGLIO 2023 – CIG 8804002C46**

APPALTO DA ESEGUIRE PER CONTO DEL COMUNE DI VARALLO

Procedura aperta secondo i disposti ed ai sensi dell’art. 60 del D.L.vo 18.04.2016 n. 50 e s.m.i..

L’anno duemilaventuno, addì dodici del mese di agosto alle ore 9,00 nella sede dell’Unione Montana dei Comuni della Valsesia in Varallo Sesia, Corso Roma 35, Il Responsabile della Centrale Unica di Committenza Marco Godio ha avviato la procedura di aggiudicazione con l’esame della documentazione amministrativa pervenuta sull’applicativo SINTEL di Regione Lombardia .

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Vista la Determinazione del Responsabile del Servizio Cultura e Tempo Libero del Comune di Varallo n.417 del 08/06/2021, con la quale è stato approvato il Capitolato Speciale d’Appalto per il servizio di ristorazione scolastica per la Scuola dell’Infanzia, Primaria e Asilo Nido comunale in Varallo, periodo settembre 2021 – luglio 2023, nonché delegata la Centrale Unica di Committenza, all’espletamento della procedura;

Richiamata la determinazione n.202 del 07/07/2021 con la quale è stato approvato il bando e i relativi allegati, per l’indizione, per conto del Comune di Varallo, per l’affidamento del servizio mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i., con il criterio di aggiudicazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art.36 comma 9-bis del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.,,

Dato atto che detto invito prevedeva la scadenza per la presentazione delle offerte per le ore 12,00 del giorno 11/08/2021 e che entro tale data è pervenuta una sola offerta da parte della Ditta ELIOR RISTORAZIONE s.p.a. di Milano.

TUTTO CIO’ PREMESSO

In seduta pubblica, alla presenza continua del funzionario suddetto,
si dà inizio alle operazioni di gara

Il Responsabile del Procedimento procede con la verifica della documentazione amministrativa presentata dalla ditta partecipante, dalla quali risulta che la documentazione presentata risulta conforme a quanto indicato nel bando e viene pertanto ammesso alla fase successiva della gara.

Alle ore 9,22 il responsabile conclude la fase di verifica della documentazione amministrativa e, come previsto nel disciplinare di gara, si procede con la riunione della Commissione di gara per l’esame dell’offerta tecnica.

**IL RESPONSABILE DELLA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
MARCO GODIO**

VERBALE DELLA COMMISSIONE DI GARA

Il giorno 12 agosto 2021, alle ore 9,22 si è riunita la Commissione di gara nominata con Determinazione del Responsabile Settore Agrario Tecnico Territorio Ambiente dell'Unione Montana n.267 in data 12/08/2021.

La Commissione di gara è così composta:

- a) Presidente Godio Marco – Responsabile della Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana dei Comuni della Valsesia;
- b) Commissario Filippo Allegra – Tecnico dell'Unione Montana
- c) Commissario Cristina Raimondi Cominesi – Istruttore Amm.vo della C.U.C. dell'Unione Montana

E' presente il Sig. Antonio Rotundo in qualità di rappresentante della ditta Elier Ristorazione S.p.a., munito di delega da parte dell'Amministratore Delegato Sig. Rosario Ambrosino.

LA COMMISSIONE

Verificato che non sussistono cause di incompatibilità tra i commissari ed i partecipanti alla gara, procede quindi, in seduta pubblica, con l'apertura della busta "offerta tecnica" presentata dai concorrenti sulla piattaforma telematica Sintel, dalla quale risulta che tutti i partecipanti hanno regolarmente presentato la documentazione di offerta tecnica prevista dal bando.

La seduta continua in modalità riservata con l'esame della predetta offerta tecnica e l'assegnazione del relativo punteggio sotto illustrato e il Presidente chiede al Sig. Rotundo di uscire dalla sala.

Si dà atto che il bando di gara prevede l'assegnazione fino ad un massimo di punti 70 (settanta) per l'offerta tecnica, ripartiti come indicato nella tabella sottostante, e un massimo di punti 30 (trenta) per l'offerta economica:

| OGGETTO DELLA VALUTAZIONE | | CRITERIO DI ATTRIBUZIONE | PUNTEGGIO MASSIMO |
|---------------------------|--|--|-------------------|
| 1 | Procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione del pasto, lavaggio e sanificazione locali e attrezzature | discrezione della Commissione | 20 |
| 2 | - UNI EN ISO 9001:2015 (Sistema di Gestione per la Qualità) - HACCP_GMP LINEA GUIDA CODEX – CAC/RCP-1/1969 Principi generali sull'igiene alimentare - UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema di Gestione Ambientale) - UNI EN ISO 22000:2018 (Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare) - UNI EN ISO 22005:2007 (Sistema di Gestione Rintracciabilità Prodotti Alimentari) - ISO 45001:2018 (Sistema di Gestione per la Sicurezza e la Salute dei Lavoratori) - SA 8000:2014 (Sistema di Gestione della responsabilità sociale) - UNI CEI EN ISO 50001:2011 (Sistema di Gestione dell'Energia) - Certificato di conformità ai disciplinari tecnici per il servizio di ristorazione in regimi dietetici - Attestato di idoneità per il ricevimento e stoccaggio prodotti biologici - Nessuna certificazione di qualità | Punti: 0,5 Punti: 0,5 Punti: 0,5 Punti: 0,5 Punti: 0,5 Punti: 0,5 Punti: 0,5 Punti: 0,5 Punti: 0,5 | 5 |
| | | Punti: 0 | |

| | | | |
|---|---|--|----|
| 3 | <p><i>Caratteristiche del centro di cottura di appoggio in caso di emergenza e personale.</i> Deve essere posto a distanza massima di 40 Km, a garanzia del massimo contenimento dei tempi di trasporto e a tutela delle caratteristiche organolettiche dei pasti consumati. Il centro di cottura deve dimostrare di avere buona potenzialità produttiva per spazi ed attrezzature, spazi magazzino, produzione, confezionamento ecc. Valutazione del personale che opera presso l'unità operativa (numero, qualifica e professionalità del personale), presenza di un piano di formazione per il personale impiegato per l'esecuzione del servizio</p> | discrezione della Commissione | 20 |
| 4 | <p><i>Utilizzo prodotti biologici, tipici, tradizionali</i> A garanzia delle qualità del servizio da effettuarsi: - utilizzo sistematico di tutti prodotti biologici italiani; - utilizzo sistematico di almeno n. 5 prodotti biologici tipici, tradizionali; - utilizzo sistematico di almeno n. 3 prodotti biologici tipici, tradizionali; - non utilizzo di prodotti biologici</p> | Punti: 10 Punti: 3 Punti: 2 Punti: 0 | 10 |
| 5 | <p>Si prenderanno in esame elementi migliorativi che l'azienda attuerà a sua cura e spese: - Proposte di miglioramento sul software in uso (es.: iscrizioni al servizio on line e altre migliorie legate alla funzionalità del programma) Verranno valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale. I costi riferiti alle implementazioni dovranno essere regolati direttamente con la società informatica. - Progetti di educazione alimentare per utenti e famiglie, da veicolare attraverso comunicazioni anche all'interno del programma sopra citato - Progetti di formazione del personale - Fornitura di acqua minerale naturale nella quantità di n. 12.000 bottiglie per anno scolastico Gli interventi dovranno essere descritti analiticamente e con l'indicazione dei tempi di realizzazione</p> | Punti: 4 Punti: 5 Punti: 4 Punti: 2 | 15 |

METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELL'OFFERTA TECNICA

a) Criteri di natura qualitativa

La determinazione del punteggio relativo ai criteri di natura qualitativa che compongono l'offerta tecnica verrà effettuata attraverso la media aritmetica dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, secondo la seguente scala di valutazione:

| Scala di valutazione | Coefficiente |
|-----------------------------|--------------|
| Qualità eccellente | 1 |
| Qualità ottima | 0,9 |
| Qualità molto buona | 0,8 |
| Qualità buona | 0,7 |
| Qualità discreta | 0,6 |
| Qualità più che sufficiente | 0,5 |

| | |
|----------------------------------|-----|
| Qualità sufficiente | 0,4 |
| Qualità mediocre | 0,3 |
| Qualità insufficiente | 0,2 |
| Qualità gravemente insufficiente | 0,1 |
| Qualità inaccettabile | 0 |

La media dei coefficienti, uno per ciascun requisito, verrà infine moltiplicato per il peso massimo attribuito al singolo requisito.

Il coefficiente risultante dalla media sarà determinato troncando il risultato alla seconda cifra decimale senza arrotondamenti

b) Criteri di natura quantitativa

Per la determinazione del punteggio complessivo relativo ai criteri di natura quantitativa la Commissione procederà alla sommatoria dei punteggi assegnati sulla scorta dei punti indicati dettagliatamente per ciascun criterio derivanti dall'applicazione delle formule indicate.

Il punteggio complessivo per l'offerta tecnica proposta dal concorrente verrà ottenuto dalla somma di tutti i punteggi ottenuti per ogni singolo elemento o sub-criterio, come sopra determinati. Si procede quindi all'esame della documentazione proposta dalla Ditta partecipante e riferita alle specifiche previste dal bando di gara, come sopra indicate, ai fini della valutazione dell'offerta tecnica

La Commissione, verificato quanto proposto ed indicato dalla ditta, procede poi all'assegnazione dei punteggi nel modo seguente:

| DITTA | PUNTO A) max.20 p.ti | PUNTO B) max.5 p.ti | PUNTO C) max.20 p.ti | PUNTO D) max.10 p.ti | PUNTO E) max.15 p.ti | TOTALE |
|---------------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|---|--------|
| ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. | 16,00 | 5 | 16,00 | 10 | Capo 1° = 3,20 Capo 2° = 3,50 Capo 3° = 4,00 Capo 4° = 2,00 Totale E) = 12,70 | 59,70 |

Alle ore 10,30, completata l'assegnazione del punteggio per l'offerta tecnica, si riprende la seduta in modalità pubblica.

Il Presidente invita il Sig. Antonio Rotundo, in qualità di rappresentante della ditta Elior Ristorazione S.p.a., a rientrare nella sala.

Il Presidente della Commissione dà quindi lettura del punteggio attribuito all'offerta tecnica.

Si passa poi all'apertura delle offerte economiche, per le quali, ai fini dell'attribuzione del punteggio, è prevista l'applicazione del seguente metodo:

METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLE OFFERTE ECONOMICHE

Il punteggio massimo di 30 punti sarà attribuito al concorrente che ha offerto il maggior ribasso sugli importi unitari posti a base d'asta, esclusi gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale applicando la seguente formula:

a) Sull'importo di fornitura pasti (€ 3,90 per ciascun pasto fornito):

$$X = \frac{\text{Ribasso da valutare}}{\text{Miglior ribasso}} \times 25$$

b) Sull'importo stimato del Servizio di Ristorazione Infanzia/Asilo nido (€19,50 costo orario del personale addetto):

$$X = \frac{\text{Ribasso da valutare}}{\text{Miglior ribasso}} \times 5$$

Data lettura dell'offerta economica proposta dalla ditta in gara, ne risulta la seguente assegnazione del punteggio:

| DITTA | Ribasso sull'importo d'appalto | Punteggio | Ribasso sull'importo orario | Punteggio | Punteggio totale |
|--------------------------|--------------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|------------------|
| ELIOR RISTORAZIONE S.P.A | 0,1 % | 25 | 0,1% | 5 | 30 |

Si procede quindi con la sommatoria dei punteggi dell' offerta tecnica ed economica da cui ne consegue la seguente graduatoria finale:

| DITTA | Punteggio offerta tecnica | Punteggio offerta economica | Punteggio totale assegnato |
|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. | 59,70 | 30 | 89,70 |

Risulta pertanto aggiudicataria la Ditta Elior Ristorazione S.p.a di Milano (MI), avendo conseguito il punteggio complessivo di Punti 89,70/100 .

In ragione dei ribassi offerti gli importi contrattuali risultano essere pari a:

- a) Per ciascun pasto: € 3,896 oltre ad € 0,05 per oneri della sicurezza e IVA di legge
- b) Per costo orario del personale addetto: €.19,48 oltre ad € 0,05 per oneri della sicurezza e IVA

Ultimata la gara alle ore 10,50 il Presidente dispone che il presente Verbale di aggiudicazione venga trasmesso al Servizio competente per i provvedimenti consequenziali.

I partecipanti alla seduta di gara sottoscrivono e approvano il presente verbale.

IL PRESIDENTE

Marco Godio

IL COMMISSARIO

Cristina Raimondi Cominesi

IL COMMISSARIO

Filippo Allegra